

УДК 619 : 614.31 : 637.1 : 339.372

**РЕЗУЛЬТАТЫ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
МОЛОКА НЕПРОМЫШЛЕННОЙ ВЫРАБОТКИ НА РЫНКЕ ООО
«СМАЛС»**

Т.С. Богданова

Руководитель – к.в.н. Г.М. Фирсов

Кафедра «Инфекционная патология, ветеринарно-санитарная и судебная
экспертиза»

Были изучены органолептические и физико-химические показатели молока непромышленной выработки в условиях ЛВСЭ рынка ООО «СМАЛС».

Введение. Всю историю человечества молоко как и молочные продукты являлись самой первой пищей человека. Они сопровождают нас от рождения и до самой смерти.

Широко известно, что в молоке содержится более двухсот важных для человека компонентов. При этом химический состав молока представляет собой сложную полидисперсную систему, что обязательно учитывают при ветсанэкспертизе как молока, так и кисломолочных продуктов. [1,2]

Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов в своем практическом руководстве «Производственный контроль в молочной промышленности» утверждают: «...молоко и продукты его переработки в нашей стране являются факторами передачи и возникновения кишечных инфекций у населения», что и обосновывает актуальность исследований.[3]

Материал и методы. Оценку вкуса проводили выборочно после кипячения пробы, а оценку запаха в 10-20 мл молока, подогретого до 35°C. Цвет молока определяли при дневном свете в цилиндре из бесцветного стекла.

Определение титруемой кислотности молока титрованием 0,1 N раствором гидроокиси натрия в присутствии индикатора фенолфталеина. Расчет кислотности молока проводит по формуле: $K^{\circ}T=V \cdot 10$, где: V- количество 0,1 N. р-ра гидроокиси натрия пошедшего на нейтрализации кислот. Плотность измеряли лактоденсиметром.

Результаты исследований. Исследования проводили в ГБУ ВО Волгоградская ГорСББЖ, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка ООО «СМАЛС» расположенной на продовольственном рынке по ул. Новосибирская, 41 Г Волгограда, которая входит в состав Волгоградской городской станции по борьбе с болезнями животных. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы ООО «СМАЛС» имеет отдельный смотровой зал для ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Определение группы чистоты молока прибором «Рекорд».

Таблица – Органолептические и физико-химические показатели молока

Показатели	Пробы молока			
	1	2	3	4
Кислотность, °Т	17,5	17,7	18,4	19,3
Плотность	1,027	1,027	1,027	1,027
Группа чистоты	I	I	II	II
Цвет	белый	белый	белый	светло-кремовый
Вкус и запах	Специфический, без посторонних запахов и привкусов, свойственных натуральному молоку	Специфический, без посторонних запахов и привкусов, свойственных натуральному молоку	Специфический, без посторонних запахов и привкусов, свойственных натуральному молоку	Слабовыраженный кормовой

Таким образом, по результатам проведенных исследований можно заключить, что все 4 пробы молока соответствуют требованиям ГОСТ Р 52054-2003, так-как допускается слабовыраженный кормовой вкус и запах в весенне-зимний период.

Выводы и заключение. Все исследованные пробы молока непромышленной выработки допущены в реализацию без ограничений. Результаты исследований дополняют и углубляют существующие данные по ветеринарно-санитарной экспертизе молока непромышленной выработки и могут быть использованы в практической деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

Список литературы

1. Макаров В.А. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.
2. Меркулова Н. Г., Меркулов М. Ю., Меркулов И. Ю. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. – СПб.: ИД «Профессия», 2010. – 656 с.
3. Меркулова Н. Г., Меркулов М. Ю., Меркулов И. Ю. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. – СПб.: ИД «Профессия», 2010. – 656 с.